FOLHETO
Nº 004 XX 2
DATA 20 11 102

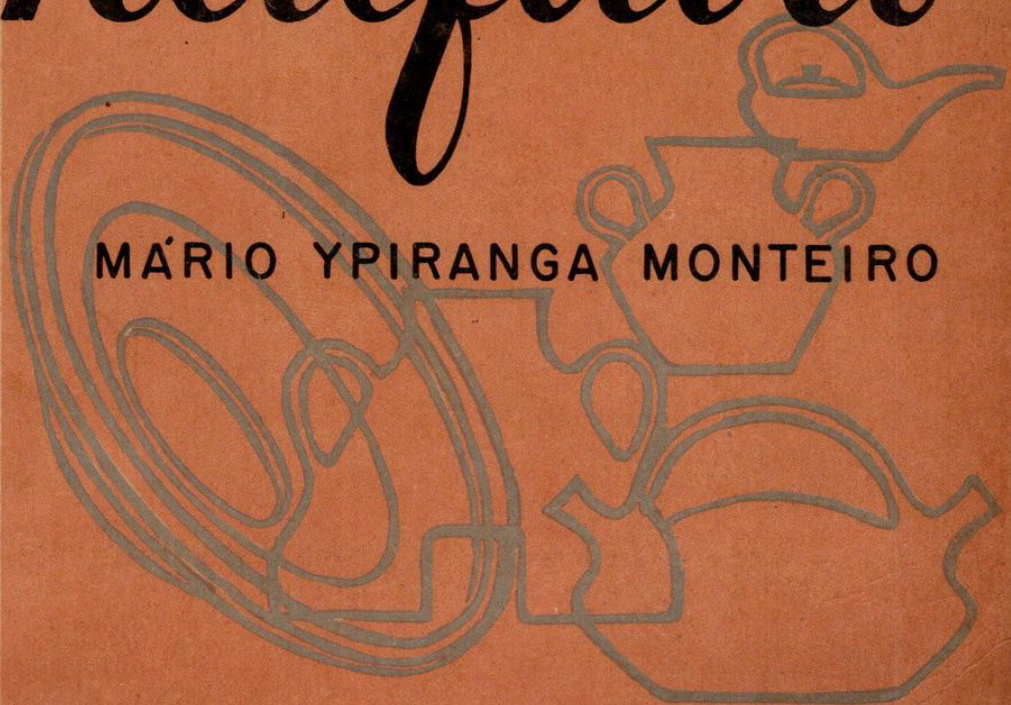
CONSELHO NACIONAL
DE PESQUISAS

INSTITUTO
NACIONAL DE
PESQUISAS DA

AMAZÔNIA

MEMÓRIA SÔBRE A
CERÂMICA POPULAR DO

Manaquiri



MÁRIO YPIRANGA MONTEIRO

ANTROPOLOGIA

1

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA

DIRETOR

arthur cezar ferreira reis

RUA GUILHERME MOREIRA 102/112

C.P. 478

manaus - amazonas

brasil

REPRESENTAÇÃO NO DISTRITO FEDERAL

av. franklin roosevelt, 39

salas 801, 804 e 806

rio de janeiro, d.f.

brasil

CONSELHO NACIONAL DE PESQUISAS

INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS DA AMAZÔNIA

ANTROPOLOGIA — PUBLICAÇÃO Nº 1

MEMÓRIA SÔBRE A CERÂMICA POPULAR DO MANAQUIRI

MÁRIO YPIRANGA MONTEIRO

BIBLIOTECA ARTHUR REIS
MANAUS - AMAZONAS

Rio de Janeiro

INSTITUTO BRASILEIRO DE BIBLIOGRAFIA E DOCUMENTAÇÃO

1957

FOLHETO
Nº 004 ex.2
DATA 20131102

C.D.D. (15. Ed.) 666.32

C.D.U. 666.6

FICHA IMPRESSA PELO S.I.C. Nº 56-7901

I

MANAQUIRI - é um distrito de Manaus, distante cêrca de doze horas da capital em embarcações motorizadas. Atualmente, julho de 1956, foi elevado à categoria de Vila, integrando o município do Careiro. É muito pouco povoado em relação à sua área, fenômeno aliás comum à Amazônia. A densidade da população é rarefeita e as habitações, do tipo taperi, armadas sôbre estacarias, se encontram afastadas umas das outras, sendo o tráfego ordinário entre elas feito por canoas. Região geogràficamente complexa, servida de grandes lagos, furos, paranás e igapós, banhada pelas águas do rio Solimões e também por águas pretas e castanhas de outros manadeiros, é o Manaquiri uma das localidades do Amazonas que se recomenda pela fertilidade da terra, de constituição aluviônica, em parte, mas servida pelos "firmes" e "tesos", onde a agricultura se desenvolve de par com a pequena pecuária. Dessa região a parte mais importante é o lago Manaquiri, estreito e comprido. É formado pelas águas do Solimões e fica-lhe à margem direita. Nesse lago se entra pelo canal Manaquiri. O nome da região, como é grafado atualmente, parece-me uma cacografia de Maraquiri, pois que assim o leio nos velhos documentos. Maraquiri significa ruinzinho ou doentezinho, de mararuim, mau, doença, enfermidade; e quiri, diminutivo. A região, de fato, já teve fama de insalubre, mas hoje é perfeitamente sadia, ocorrendo, apenas, os casos de paludismo, frequentes na bacia. Seus habitantes vivem da agricultura e da pesca, principais fontes de economia.

Descendem de índios legítimos, de quem herdaram usos e costumes, e uma dessas heranças é a técnica rudimentar de fabricação de louça. Nos lugarejos denominados Cururu, Caioé, Jaraqui, Jacitara, Caapiranga (rio Castanho-Miri), fabrica-se a louça de barro de que nos vamos ocupar. Essa indústria, mercê de sua tradição, que remonta séculos e constitui um aprendizado direto da cultura regional indígena, ainda é comum na Amazônia, não obstante as olarias existentes. Dessa indústria nos fala o clássico Alexandre Rodrigues Ferreira (1): "E a de que usam as índias para o serviço de suas casas, como são as panelas chamadas igaçabas, algumas tijelas, alguidares, bilhas, etc., são feitos à mão e cosidas debaixo de tijupares (2) de lenha ou antes cascas de páo, escolhendo elas para a dita louça o barro mais limpo de areia; encorporando-lhe, para não estalar, a cinza das cascas de árvores caraipé ou a cal dos cascos das tartarugas ou o pó das escórias de ferro (3); e envernizando-a por dentro com a resina de jutaicica (4), para suprir o vidro". (5)

---

(1) Alexandre Rodrigues Ferreira - DIARIO DA VIAGEM PHILOSOPHICA PELA CAPITANIA DE SÃO JOSÉ DO RIO NEGRO COM A INFORMAÇÃO DO ESTUDO-PRESENTE. REV. TRIM. INST. HIST. E GEOGR. BRAZIL. 51(1):60, 1888. Respeitada a grafia do autor.

(2) Então se usava muito do têrmo, que significa pequena casa, abrigo rudimentar. Na região do Manaquiri, como aliás em muitas outras, emprega-se girau - espécie de estendal de varas ou de caibros em que se põe a secar as mantas de pirarucu, o cacau, etc.

(3) Tanto a cal proveniente da queima dos cascos de tartarugas como os resíduos ferruginosos não são utilizados na região do Manaquiri.

(4) "Resina de jutaicica". Alexandre Rodrigues Ferreira não devia conhecer a língua do bugre, pois jutaicica já significa resina de jutaí. Cica - breu, resina, resíduo, óleo.

(5) Depois de envernizada, a vasilha adquire o aspecto aparente do vidro.

Faz-se oportuno declarar que o povo da região do Manaquiri não se utiliza, em absoluto, da louça proveniente das olarias de Manaus. Investiguei demoradamente êsse curioso comportamento tradicionista, visitando, durante quinze dias, muitas barracas de caboclos e de nordestinos, chegando a conclusões satisfatórias, que me dão direito de opinar com exatidão a respeito. E é curioso como essa tradição avoenga se irradica por tôda a bacia, verificando-se mesmo em vilas e cidades do interior, onde existem olarias, preferindo o caboclo o vasilhame feito à mão, rudimentar e barato, à cerâmica originária das fábricas. Evidentemente não se trata de uma questão de ordem econômica, apenas, mas também de uma preferência que resulta do teor gustativo conservado pelo vasilhame, propriedade de tanto maior quanto mais velha fôr a peça e o tipo de alimento nela preparado (6).

Notei igualmente que as oleiras, algumas bastante idosas, são amazonenses, residentes na localidade, de onde nunca saíram, a não ser em viagens rápidas a Manaus, não alimentando ilusões a respeito de interêsses outros que não sejam a pequena agricultura e o artesanato. A indústria vai passando de mãe a filhas e estas legam aos descendentes femininos - nunca masculinos - o processo de trabalhar o barro. Ainda aqui essa linha tradicional vai buscar as origens na sociedade indígena - onde à mulher cabe a obrigação de prover a cozinha doméstica do vasilha

(6) É oportuno esclarecer que as cozinheiras jamais empregam, na feitura do arroz, do assaí, da bacaba, outras vasilhas que não sejam a panela ou o alguidar de barro. Existe até no folclore local, que não ouso declarar exclusivamente nosso, uma expressão relativa a êsse costume: "Panela que cozinha muito feijão fica viciada". Quer dizer: se cozinhar outro alimento, êste conserva o primitivo gôsto do feijão.

me necessário (7) e essa parece ter sido a norma geral em tôdas as sociedades primitivas.

As oleiras são verdadeiras mestras, com muitos anos de experiência no trabalho. Fabricam não sòmente a louça de casa, mas grandes partidas com que suprem as necessidades locais, visto que nem tôdas as mulheres da região manipulam o barro, muitas por não terem aptidão, outras por não necessitarem fazê-lo. Preferem adquirir o necessário às oleiras credenciadas, velhas experientes, de cujas mãos hábeis saem contìnuamente magníficas peças. Uma dessas oleiras é a senhora Leonor Marques da Silva, do lugar "Conceição". Seus oitenta anos bem vividos não a impedem de dedicar-se ao trabalho, que exerce com requintada probidade e policiado acabamento.

---

(7) Cf. Raimundo Moraes, PAIZ DAS PEDRAS VERDES. 2. ed. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira Editôra, 1931. p. 248-249: "A linda forma de uma ânfora, suave, agradável à vista, cheia de delicadezas femininas, choca-se, num duro contraste, com o cubo tenebroso, sarjado de caretas diabólicas, denunciando o punho grosseiro do macho".

DONA LEONOR MARQUES DA SILVA

do lugar "CONCEIÇÃO"

- 80 anos de idade -

II

As margens do lago Manaquiri oferecem a matéria-prima principal - o barro, embora não seja êste muito comum a tôda a região. Êsse barro é especial, não se tratando nem da característica tauatinga, que se aproveita pelas côres branca, vermelha, amarela e parda da pintura de casas, nem do barro vermelho dos "firmes", empregado nas olarias. Da meticulosa escolha do material, depende, em grande parte, a resistência dos vasos. As oleiras, mulheres de certa idade e de experiência consumada, coletam o barro em lugares afastados, quando não é encontrado no lugarejo onde residem, escolhendo aquêle que não contenha detritos vegetais e grãos silicosos, preferindo sempre o barro lavado pela última enchente (8). Só o recolhem durante o período da sêca, depois que o terreno fica exposto ao sol e às chuvas. Dizem elas que êsse é o material melhor indicado para a indústria, porque cede fàcilmente à manipulação e adere perfeitamente, desde que esteja isento de impurezas. Há, também, os impedimentos durante a coleta: abstêm-se de pegar no barro quando em estado catamenial ou na lua clara. Êste último impedimento não é generalizado, apesar das influências que o astro exerce em certos comportamentos.

Uma vez recolhida a quantidade necessária ao trabalho, a oleira transforma o barro em "bolas" de seus cinco quilos que deixa secar completamente e endurecer a um canto da barraca, ou recolhe aos "giraus", dentro da casa. Essas "bolas", ou "bolos" endurecem e podem durar a

---

(8) Cf. o que diz Alexandre Rodrigues Ferreira no trecho citado (vide nota n. 1).

nos. Quanto mais velho fica o barro, melhor utilidade tem, desde que não fique exposto ao sol e à chuva. O preparo das "bolas" obedece a determinado e curioso princípio. O barro é molhado e misturado com as cinzas provenientes da queima da casca do "carepe" (9), uma árvore robusta de tronco regular e porte altaneiro. Não é, todavia, das maiores da selva. Como é vegetal comum à Amazônia, existe em todos os "sítios" em quantidade suficiente para ser despojada do revestimento exterior. As cascas são queimadas em grande quantidade, no terreiro. Depois de reduzidas a cinza, são pisadas e peneiradas na urupema (peneira), de que resulta finíssimo pó. Êsse pó é amassado com o barro, até que êste adquira, com a mistura, uma forte côr cendrada. É a famosa liga, que vai dar ao material trabalhado a consistência desejada. Se não ficar bem temperada a massa com êsse pó, o vaso, depois de submetido à ação do fogo, apresentará defeitos, rachaduras ou permeabilidade que o tornará imprestável. Em tôdas as fases da manipulação do barro, a oleira respeita o seu estado catamenial.

Compreende-se que da perfeição do trabalho depende o crédito de quem fabrica o vasilhame. Acontece que, em algumas localidades que visitei, disseram-me que a senhora fulana e sicrana não eram hábeis, seus produtos cerâmicos não se recomendavam, ao passo que as senhoras donas Leonor Marques da Silva, de "Conceição" e Luíza de Oliveira Gomes, de "Santo Antônio", eram e são as mais reputadas. Essas preferências resultam naturalmente da perfeição com que manipulam o barro, desde a colheita à fa-

(9) Caraipé, Licania utilis. O povo chama geralmente carepe e caripé. Também se utilizavam os índios do cauixí, mas não adquiri informações a respeito, parecendo ser utilizado só no Rio Negro.

bricação dos vasos. De fato, dos muitos que vi e que estudei, alguns apresentavam traços de rusticidade, mal acabamento, enquanto que outros primavam pela simetria das linhas e pela diversidade das formas. Alguns denotavam imperícia e até desequilíbrio estético; outros podiam competir com a indústria citadina, pelo alisamento, polimento, sem rugosidades, porosidades, aleijões.

Preparado o barro em "bolas", ficará esperando que a oleira lhe imprima a forma encomendada, porque ainda aqui devemos prevenir que não há produção em massa, mas apenas satisfação de encomendas.

III

O preparo do vasilhame é rudimentar e simples. A oleira provê-se do material necessário ao trabalho, consistente de: água, deitada geralmente num estôjo côncavo de inajá ([Maximiliana regia] aparecem nas fotos com a forma de canoa), a "língua de uruá" (10) e caroço de inajá (11). Sentada no chão, posição mais cômoda, ou simplesmente acocorada como é da tradição indígena, a oleira desfaz o "bôlo" de barro prèviamente tratado com a cinza do caraipé, reduzindo-a a pequenos "pães" que, uma vez molhados, são rolados numa superfície plana (táboa, mesa baixa ou caixote).

---

(10) Uruá, molusco do gênero bulimus, muito comum no vale e encontrado nas regiões úmidas da mata ou onde exista vegetação. É comestível, mas quase dêle não se apercebe a população ribeirinha. O que o caboclo chama "língua" é a membrana córnea (?) com que o molusco, retraindo-se para dentro do estôjo, tapa-o. Cf. Raimundo Moraes, op. cit., p. 245 - que diz que as índias alisavam o vaso com cacos de cuia.

(11) Palmeira, Maximiliana regia. O caroço é assás duro, porisso empregado no polimento da cerâmica.

Inicia a vasilha (12) rolando os "pães" de barro e imprimindo logo a forma desejada, a começar pelo fundo (Figs. 1 e 2). À proporção que realiza êsse primeiro trabalho, a oleira (que se trata, nas fotos, da senhora dona Luíza de Oliveira Gomes) vai alisando com os dedos o barro, dando-lhe logo a aparência essencial, que todavia não é a definitiva (Fig. 3).

Êsse trabalho serve apenas para eliminar as rugosidades, as curvas muito pronunciadas, as excrescências internas e externas e, também, para vedar possíveis brechas verificadas quando da superposição das camadas de barro.

Uma vez concluída a vasilha, a operação seguinte requer atenção e paciência. O alisamento é feito com a "língua do uruá", umedecida constantemente. A oleira dá os retoques finais ao vaso, e essa operação torna-se tanto mais demorada quanto fôr complicada a estrutura do mesmo. Os potes para água, de grande tamanho (igaçaua) são geralmente os mais trabalhosos, exigindo perícia e carinho, em razão das formas da "barriga" (bôjo) e do "pescoço" (gargalo). O último trabalho a realizar é o beiço da vasilha. A oleira rola o barro, fazendo um comprido bastão, da grossura normal do dedo polegar e solda-o à bôca da vasilha, pelo lado exterior (Fig. 4), alisando-o bem com a "língua de uruá", a fim de não deixar vestígios da soldagem. Em seguida, com a polpa da cabeça do dedo médio ou mínimo, conforme o tamanho da peça, vai chanfrando o beiço (Fig. 5). Êsse processo é ainda uma aprendizagem in

(12) O trem doméstico é variado: camuti (pote); igaçaua (panelão); nhaenpepô (panela pequena); tata pinha reru (fogareiro); nhaen (alguidar); iapona (forno); arupi (pote para água); caapaua (urinol).

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

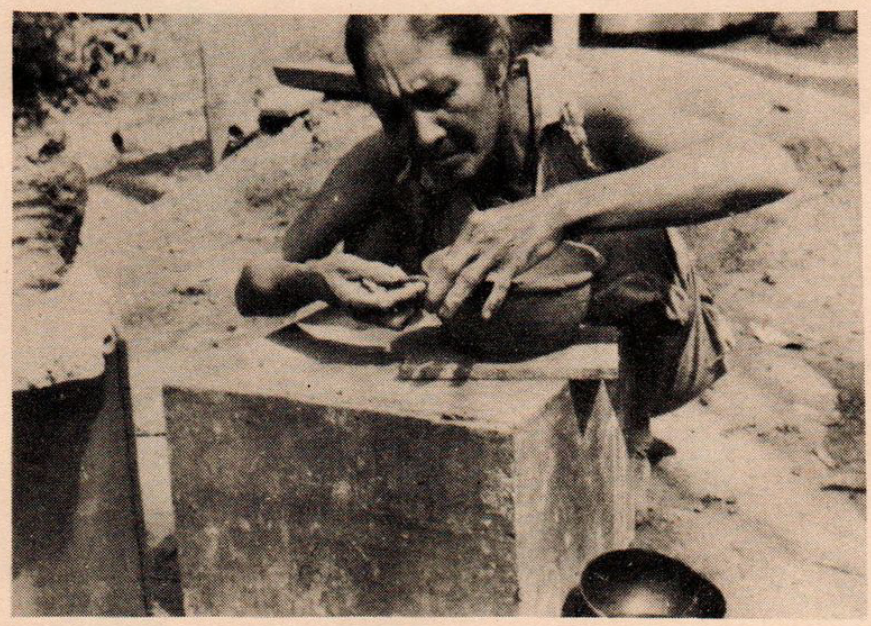


Fig. 4

Fig. 5

dígena, pois que o observamos em muitos vasos originais oriundos das primitivas civilizações. Parece-nos que é realmente a única forma de ornato bucal aplicado a certos tipos de peças.

O uso da pintura do vasilhame não é muito comum. Utilizam-se da própria tauatinga dissolvida em água. Entretanto existe quem aplique côres escandalosas, berrantes, a determinados tipos de cerâmica, utilizando-se de tintas químicas, mas não é uma observância constante, nem geral. Também os ornatos são raros e parece que essa decadência encontra eco naquela observação de Barbosa Rodrigues, a respeito do cerâmio indígena: "Duas épocas distintas se descobrem em ambas as classes: a da gravura e a da pintura, havendo nesta um período mais adiantado que é o que reune a gravura à pintura. Nessas épocas o uso de vidrar a terra cota não era usado; foi passo que deram mais tarde na civilização e que aí ficou, retrogradando, contudo, posteriormente, quer no preparo da argila, quer na pintura e gravura, quer nas formas, apesar dos modelos da arte hodierna. A cerâmica decaiu e decai a olhos vistos" (13).

Às vêzes aparecem vasilhas para água (moringas) com aplicações fitomorfas, com ou sem pintura. Quanto ao estilo de certos vasos, podemos classificá-los em: antropomorfos, prosopomorfos, pirifomorfos, zoomorfos. Não existe, todavia, preferência para todos êsses estilos: o que há é a tendência para uma simplificação cada vez mais fria. Assim, a moringa de um ou dois bicos (gargalos) unidos pela asa, que foi um vaso zoomorfo, estilizou-se tan-

---

(13) Barbosa Rodrigues, João Antiguidades do Amazonas. A Metrópole de Mirakanguera. Vellosia. 2. ed. 2:9, 1885/88.

to, ou simplificou-se, que perdeu a característica de ave. Os vasos antropomorfos são raríssimos e de pequeno tamanho. Não se fazem a não ser por encomenda. Os piriformes - grandes potes ou bilhas - assentam em forquilhas naturais ou num estrado com assoalho aberto em círculo. Só vi um exemplar, à noite, numa festa. Os de tipo prosopomorfo são também raros, mas os zoomorfos existem com relativa frequência, representando uma ave (galo ou galinha) utilizados para água e, com mais abundância e em pequeno tamanho, como mealheiros (galinha, porco).

IV

Uma vez pronto o vaso (qualquer que êle seja e a que fim se destine), deixa-se secar à sombra durante vinte e quatro horas. Não é aconselhável submetê-lo imediatamente à ação do fogo, pois rachará. Secado à sombra, o barro adquirirá maior consistência.

Depois de sêco o vaso, procede-se à operação do polimento, que é feito com o caroço da palmeira inajá ou de murumuru (Astrocaryum murumuru, Mart.), que dará às paredes internas e externas, já sêcas, o brilho cru. Servirá também êsse polimento para vedar os poros à vasilha. Nessa fase está o utensílio pronto para ser queimado.

V

A oleira prepara a coivara (14) e submete o va-

---

(14) Coivara - do tupi ou nhengatú cui - junto e mbara, mbuira - pau, madeira sem fôlhas. Galhos secos, restos caídos das queimadas, que se reúne de novo para tornar a queimar.

so à ação do fogo, nas partes superior e inferior ao mesmo tempo, a fim de que a irradiação do calor se processe por igual. O processo final é a queima da vasilha. Faz-se um fogo e deixa-se que ela suporte apenas o calor de maneira que não a estorrique. À proporção que vai absorvendo o calor, o vaso vai adquirindo uma tonalidade escura. Então já está no ponto, mas não concluída a fábrica, se se quer dar-lhe melhor aparência. Note-se que essa queima não se processa em fogões adequados, mas é feita ao ar livre, nas coivaras.

Depois de queimado, o vaso adquire uma bela côr vermelho-escura, com manchas de um azul-negro, disseminadas irregularmente. As hábeis oleiras, contudo, não permitem essas manchas, que indicam o descuido, a ação imperfeita do calor ou da má qualidade do material empregado.

Geralmente o verniz só é aplicado nos pratos, tijelas, vasilhas para água e com o intuito de dar-lhes melhor aparência. Êsse verniz, de um tom amarelo côr de mel, é produzido pela resina ou breu do jutaí (15) conhecido por jutaicica. Ferve-se a resina, até que fique reduzida a massa. Depois de quente, unta-se o vaso, por dentro e por fora. Essa operação oferece ainda suas vantagens: dá uma côr diferente ao barro, brilhante e vidrada; elimina o sabor natural do barro e impede a filtração do conteúdo.

Durante a operação da queima, a oleira não admite a presença de mulheres em estado catamenial e nem ela própria trabalha nesse estado.

---

(15) Existem várias espécies. Hymenaea courbaril, L.

VI

Como já tive ocasião de explicar, na região do Manaquiri não se consome vasilhame proveniente das olarias de Manaus. Tudo é produzido lá mesmo e consumido em grande quantidade. E não é raro ver-se em Manaus êsses vasos (16), principalmente moringas para água e alguidares, que as massas proletárias consomem (17) e as classes altas, por uma tendência tradicional, admitem. Não é geral essa admissão, mas, pelo menos, deixa transparecer um sentido particular de observância ao tradicionalismo caboclo. Preciso se torna explicar que não é sòmente na região manaquirense que se produz a louça popular. Em todos os municípios do Estado, nas regiões do rio Negro e Solimões, a produção da cerâmica e o uso dos fornos de barro (18) é sentida em maior ou menor quantidade, principalmente nas sedes municipais onde não existem olarias.

Fora das pesquisas derredor do cerâmio local, de procedência indígena, é esta memória a primeira a ser tentada. E acho que ela se justifica, partindo do princípio de que poucas, raras, são as referências a respeito do processo de trabalho da oleira, responsável que foi e é pelos telhos domésticos.

Tão grande é a produção de vasilhame, que o ob-

---

(16) A família do finado Sr. Tarquínio de Oliveira, residente à rua dos Andradas, próximo ao pôrto das catraias, possui bateria completa proveniente do Manaquiri.

(17) Moringas, principalmente, em razão da propriedade de conservar a água em estado frio.

(18) Também recolhi material, em Parintins, para uma memória sôbre os fornos de barro.

servador, subindo um barranco do lago Manaquiri, poderá tropeçar nos cacos ou ver, abandonados, vasos que a louceira repudiou por defeituosos. Lembro-me que, desejando adquirir um monumental pote de forma original, a artesã, dona Leonor Marques da Silva, negou-se cedê-lo alegando, com um princípio de honestidade muito pouco vulgar, defeitos que não percebi, mas que me foram apontados, e tão sutis, que à primeira vista passaram despercebidos.

A oleira não comercia com material defeituoso: quebra-o, abandona-o; em primeiro lugar, está o crédito do seu nome.

VII

O preço de cada vasilha é inferior, de muito, ao estabelecido por peça idêntica proveniente das olarias, daí o consumo regular que se faz nas regiões do Cururu, Caioé, Fuxico, Jaraqui, bôca do Manaquiri e em tôda a região do lago até ao Castanho-Miri, cêrca de um dia de viagem acima, no Caapiranga. Para exemplo, adquiri um fogareiro, uma tijela e uma terrina pela quantia de sete cruzeiros (Cr$ 7,00). Em qualquer olaria da cidade, ditos utensílios, menos terrina que não se fabrica, custaria, por unidade, mais do que o preço global. Comparemos, agora, os preços atuais da louça popular com os estabelecidos em 1904 e veremos que ficaram paralelos de um modo geral:

" 142 - 1 Forno pequeno de barro, composto de "Caraipé", para diferentes usos.

Preço (um) ..... 5$000 (Cr$ 5,00)

143 - 2 Alguidares com o emprêgo do verniz denominado - jutaicica.

Preço (um).... 5$000 (Cr$ 5,00) -

144 - 2 Panelas executadas com o mesmo processo.

Preço (uma)... 3$000 (Cr$ 3,00) -

145 - 2 Moringas de alças, fabricadas segundo o sistema do n. 142.

Preço (uma)... 4$000 (Cr$ 4,00)" (19)

O comércio de louça na região estudada não pode fugir à tradição e o sistema de troca ainda é assaz comum, de maneira que uma peça pode ser adquirida por determinado produto, digamos peixe fresco ou salgado (pirarucu, etc.), tabaco, mandioca, farinha. Mas também por dinheiro, sendo êste de valor aquisitivo menor pela pobreza da população.

VIII

Travei conhecimento com várias louceiras de várias localidades. Algumas delas estavam empenhadas na "farinhada" e outras viajando, de canoa, para o rio Castanho-Miri, em cujo lugarejo "Caapiranga" deveria verificar-se, nos dias 10, 11 e 12, a grande festa dos cachorros, em honra a São Lázaro.

---

(19) CATÁLOGO DO AMAZONAS NA EXPOSIÇÃO DE SÃO LUIS. Organizado por Bernardo d'Azevedo da Silva Ramos e Manoel Francisco da Silva Júnior. São Luiz, 1904. p. 15.

Das oleiras com quem pratiquei, e que no momento exerciam o ofício, sobressaem: dona Leonor Marques da Silva, do lugarejo "Conceição". É amazonense, nascida no mesmo local e que orça pelos oitenta anos de idade. Ainda está lúcida. O rosto traçado de rugas parece um genipapo maduro. Aprendeu a arte com sua mãe, que faleceu ali mesmo, aos cento e trinta anos de idade. Era também amazonense, descendente direta de índios. A outra, dona Luíza de Oliveira Gomes é amazonense, de cinquenta e poucos anos de idade, nascida e criada no Manaquiri e residindo atualmente no lugarejo "Santo Antônio". Sua filha, que aparece nas fotos, também é louceira.

De geração em geração, o artesanato vai passando quase sem modificação, alimentado pelo prestígio do tradicionalismo indígena. Desaparecerá êsse costume ? Não creio que desapareça tão cedo.

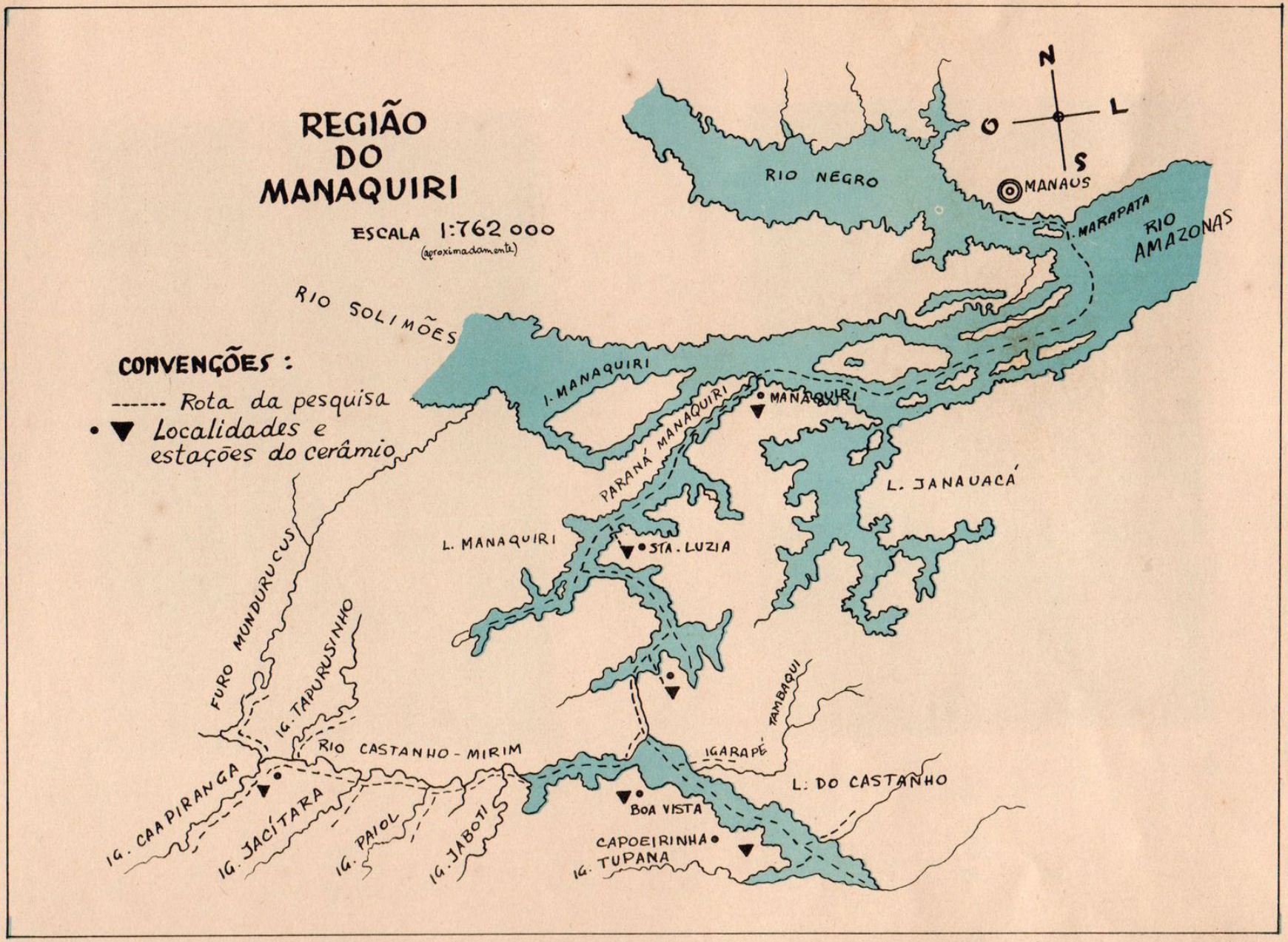

REGIÃO DO MANAQUIRI
ESCALA 1:762 000
(aproximadamente)
CONVENÇÕES :
------ Rota da pesquisa
• ▼ Localidades e estações do cerâmio
N
O
L
S
RIO NEGRO
MANAUS
I. MARAPATA
RIO AMAZONAS
RIO SOLIMÕES
I. MANAQUIRI
PARANÁ MANAQUIRI
MANAQUIRI
L. JANAUACÁ
L. MANAQUIRI
STA. LUZIA
FURO MUNDURUCUS
IG. TAPURUSINHO
RIO CASTANHO-MIRIM
IG. CAAPIRANGA
IG. JACÍTARA
IG. PAIOL
IG. JABOTI
TAMBAQUI
IGARAPÉ
L. DO CASTANHO
BOA VISTA
CAPOEIRINHA
IG. TUPANA

Fig. 6

TERRINA E FOGAREIRO PEQUENO

PARA DEFUMAÇÕES

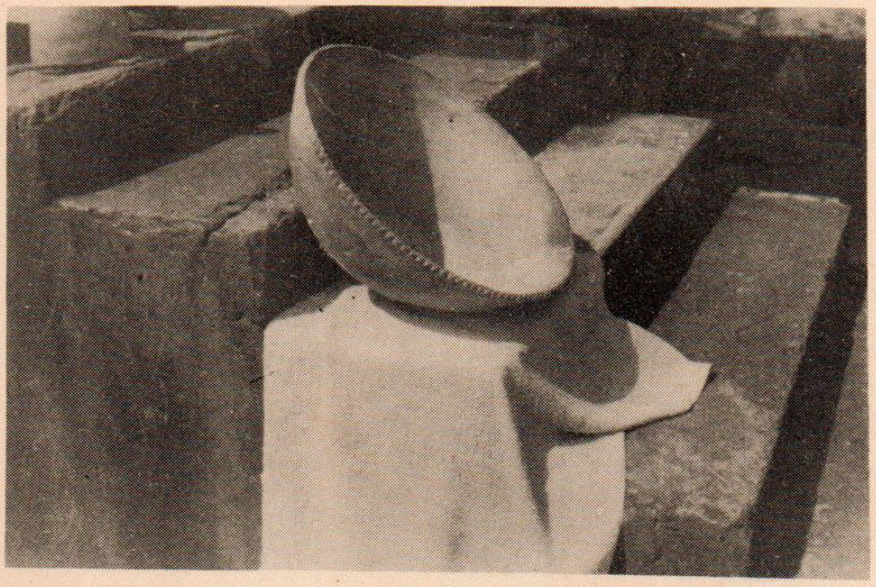


Fig. 7

A L G U I D A R

Fig. 8

TRAVESSA, TIGELA E

FOGAREIRO GRANDE

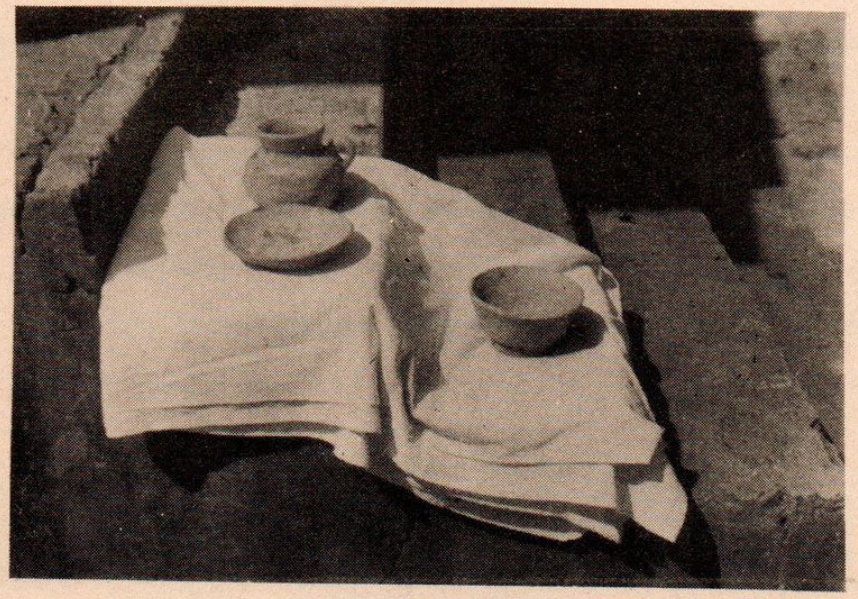


Fig. 9

JARRO, PRATO

E TIGELA

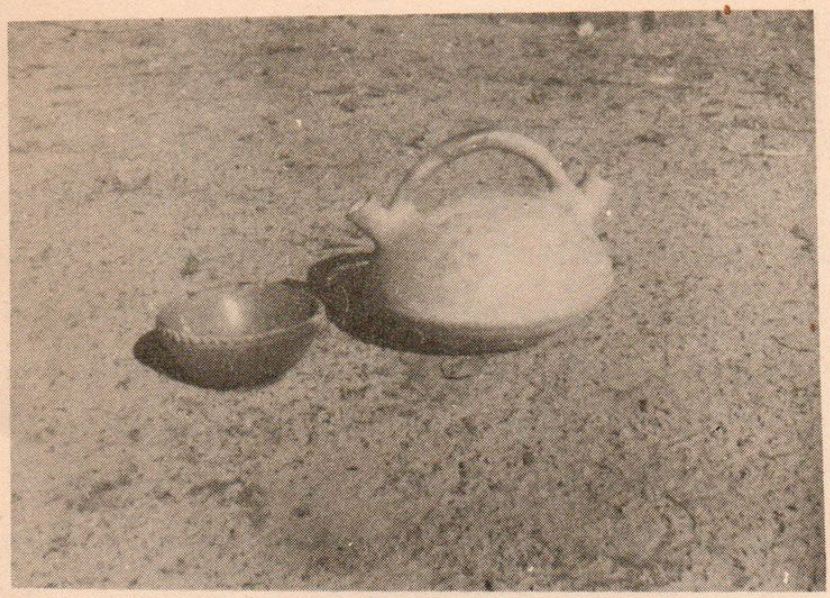


Fig. 10

TIGELA VIDRADA

E MORINGA

Fig. 11

TERRINA E JARRO

PARA ÁGUA

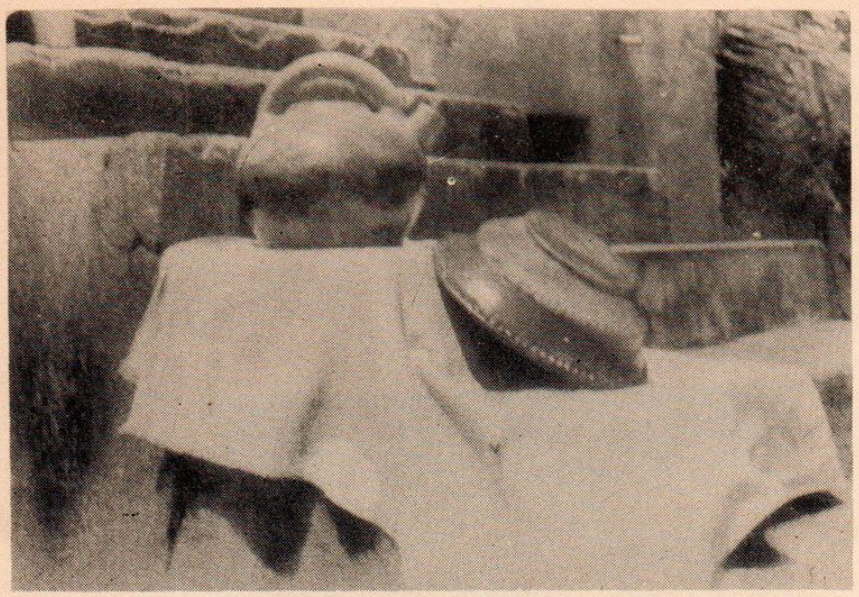


Fig. 12

MORINGA PINTADA COM TINTA QUÍMICA AZUL E VERMELHA COM FLORES RÚSTICAS EM VERMELHO, E ALGUIDAR TAMBÉM PINTADO.

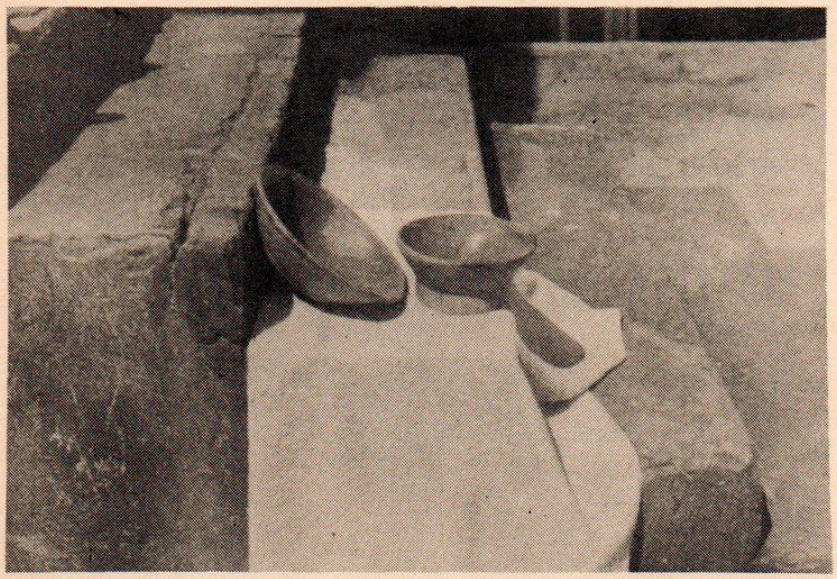


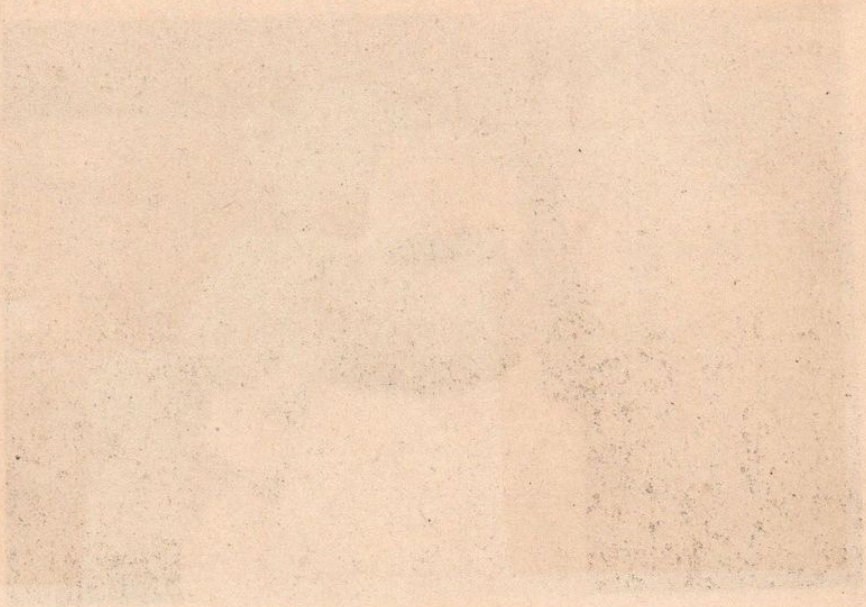
Fig. 13

TRAVESSA E VASO

VIDRADOS

Fig. 14

PANELA PARA ARROZ,
PARTIDA, DEPOIS DE
TRÊS ANOS DE SERVENTIA CONTÍNUA.



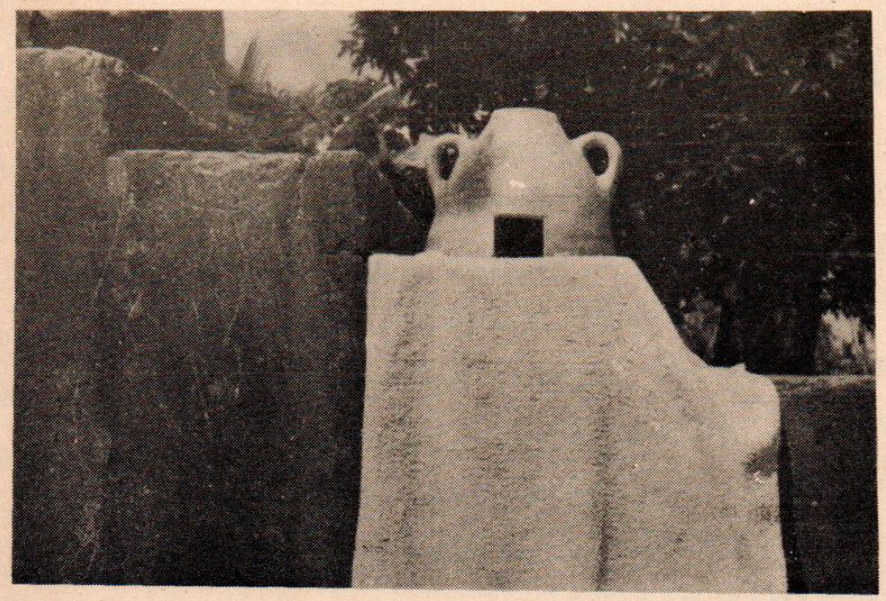


Fig. 15

FOGÃO PARA O SERINGUEIRO DEFUMAR A BORRACHA. POSIÇÃO CORRETA. O ALTO É ABERTO, POR ONDE SAI A FUMAÇA PROVENIENTE DA QUEIMA DE CAROÇOS DE OURICURÍ

A B S T R A C T

Manaquiri is the name of a region of the Amazon State, the inhabitants of which, indian descents, have inherited from their ancestors the rudimentary technique of earthenware manufacturing.

The present paper gives an account of such manufactures, which are named after the region.

The Manaquiri earthenware is manufactured quite exclusively by women, whose knowledge has been passed on to one generation after another.

The main raw material - a very special clay - is picked up from the shores of the Manaquiri lake. The resistance of the pottery depends on the proper choice of the clay, which is not at all similar to the red ones commonly used at the potters' workshops.

The author describes the very peculiar elementary processes used by these native potters, such as mixing the clay with the ashes resulting from the incineration of the peel of a certain regional tree.

The manufacturing technique, the ethics of the business and the list of prices are given in detail.

PUBLICAÇÕES DO I.N.P.A.

(EM PREPARAÇÃO)

ALTMAN, R.F.A. - A presença de Escatol no "Tachy preto" (Tachygalia myrmecophila, Ducke).

ALTMAN, R.F.A. - A presença de Santonina no "Caxinguba" (Ficus anthelmintica, Mart.) (Nota preliminar).

ALTMAN, R.F.A. - A presença da Yoimbina na "Catuaba" (Pouteria sp.).

ARENS, Karl; R.J. de Siqueira Jaccoud; William A. Rodrigues - Contribuição para o estudo farmacognóstico da Pluchea Suaveolens (Vell.) O. Kuntze.

ARENS, Karl e Robert Lechthaler - Estudo anatômico histológico da madeira de Assacu, visando o seu aproveitamento para a fabricação de celulose.

KUHLMANN, João G. e William A. Rodrigues - Novitates florae amazonica.

(PUBLICADAS)

ARENS, Karl - Fungos no côco babaçu. Rio de Janeiro, IBBD, 1956. 15 p. (Brasil. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia. Botânica. Publicação n. 1).

ARENS, Karl - Sôbre a anatomia da semente de guaraná. Rio de Janeiro, IBBD, 1956. 43 p. (Brasil. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia. Botânica. Publicação n. 2).

ARENS, Karl - Histometria quantitativa de madeiras. Rio de Janeiro, IBBD, 1957. 20 p. (Brasil. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia. Botânica. Publicação n. 4).

LECHTHALER, Robert - Inventário das árvores de um hectare de terra firme da zona "Reserva Florestal Ducke". Rio de Janeiro, IBBD, 1956. 12 p. (Brasil. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia. Botânica. Publicação n. 3).

PEDE-SE PERMUTA

ON PRIE L'ÉCHANGE

SE SOLICITA EL CANGE

SI PREGA L'INTERCAMBIO

EXCHANGE IS WANTED

MAN BITTET UM AUSTAUSCH

impresso no INSTITUTO BRASILEIRO DE BIBLIOGRAFIA E DOCUMENTAÇÃO

Secretaria de Estado
de Cultura e
Economia Criativa

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO
TRABALHO QUE TRANSFORMA

Comunicado

As imagens, textos e obras disponibilizadas pelo Centro de Documentação e Memória da Amazônia estão na maioria em domínio público ou possuem termo de cessão para publicação da versão digitais produzida pela Secretaria de Cultura.

Se porventura, você identificar alguma obra que não esteja de acordo com a Lei de Direitos Autorais (lei 9.610/98), entre em contato conosco para que possamos identificar e proceder com regularização.

O objetivo da Biblioteca da Amazônia na disponibilização das versões digitais é a preservação da memória e difusão da cultura do Amazonas e região norte do Brasil, sem prejudicar os direitos patrimoniais do autor, herdeiros ou quem possuir o direito de uso.

O uso destes documentos digitais, digitalizados ou nascidos digitais são apenas para fins pessoais (privado), sendo vetada a sua venda, edição ou cópia não autorizada.

Lembramos, que esses materiais podem ser encontrados nos acervos do Sistema de Bibliotecas Públicas da Secretaria de Cultura e Economia Criativa e seus parceiros.

ACERVOS DIGITAIS
https://beacons.ai/cdmam_sec

FALE CONOSCO

(92) 3090-6804
cdmam@cultura.am.gov.br
acervodigitalsec@gmail.com

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E MEMÓRIA DA AMAZÔNIA - CDMAM